

Fruits de mer

Poulpe pomme et sirop d'érable


20 min 10 min 10 min
TEMPS TOTAL
PRÉPARATION
CUISON
0
REPOS
372
CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Placer le poulpe dans une cocotte et le cuire sur feu doux durant 45 minutes, si celui-ci n'a pas été préparé au préalable par le poissonnier.
- 2 Emincer l'ail des ours. Réserver.
- 3 Ciseler l'oignon. Réserver.
- 4 Placer une cocotte sur le feu et verser généreusement de l'huile.
- 5 Découper le caviar citron dans le sens de la longueur et récupérer les billes. Les réserver.
- 6 Lorsque l'huile est chaude, ajouter les oignons.
- 7 Presser le jus du citron jaune directement dans la cocotte.
- 8 Ajouter les piments dans la cocotte.
- 9 Ciseler la ciboulette. Réserver.
- 10 Ajouter le vinaigre balsamique dans la cocotte.
- 11 Oter les ventouses du poulpe et les placer dans la cocotte.
- 12 Séparer les feuilles de la mâche. Réserver.
- 13 Découper les tentacules du poulpe en fines tranches.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le poulpe

1 **Poulpe(s)**
1 **Oignon(s)**
4 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Piment(s)**
1 **Citron(s)**
30 ml **Sirop d'érable**
30 ml **Vinaigre balsamique**

Ingrédients pour le dressage

1 **Citron(s)**
1 **Pomme(s)**
80 g **Mâche**
0.5 botte(s) **Ciboulette**
5 feuille(s) **Ail des ours**

Réserver.

- 14** Râper la pomme. Réserver.
- 15** Ajouter le sirop d'érable dans la cocotte.
- 16** Goûter la préparation. Ajouter à nouveau du vinaigre et du jus de citron si celle-ci est trop sucrée.

Étape 2

Le dressage

- 1** Tapisser l'assiette de pomme râpée.
- 2** Disposer les tranches de poulpe.
- 3** Répartir le caviar citron.
- 4** Ajouter les brins de ciboulette.
- 5** Ajouter l'ail des ours.
- 6** Ajouter la mâche.
- 7** Placer des petits bouts de tentacule sur la mâche, en guise de décoration.
- 8** Ajouter la préparation au sirop d'érable contenue dans la cocotte. Servir.